



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ISPANAKLI KANEPE KEKLER

Yarım demet ispanak
1 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 yumurta
1 kase rendelenmiş beyaz peynir
1 tatlı kaşığı tuz
50 gr margarin
1 çay kaşığı yeni bahar
1 patates
bir tutam taze nane
3-4 sap yeşil soğan

İspanağı yıkayıp mikserde püre haline getirelim doğranmış yeşil soğan nane ve haşlanmış patates ekleyip iyice çirpalım kalan malzemeyi yavaş yavaş ekleyip çırpmaya devam edelim hamuru küçük kek kalıplarına 1-2 kaşık koyup fırına verelim.